ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ — Αρ. Φύλλου 1436

29 Σεπτεμβρίου 2006

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. Οικ.313010 (1)

Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τριφυλίας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν. (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον υπ' αριθμ. (ΕΚ) 753/2002 Κανονισμό της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985), κοινή υπουργική απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την υπ' αριθμ. οικ. 340588/1.9.1989 (Β΄ 694) απόφαση μας «Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Τριφυλίας».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Ι. Τροποποιούμε τη υπ' αριθμ. 340588/1.9.1989 (Β΄ 694) απόφασή μας ως ακολούθως:

1. Η ένδειξη «Τοπικός Οίνος Τριφυλίας» μπορεί να χρησιμοποιείται για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων επιτραπέζιων οίνων που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια των Δήμων Νέστορος, Γαργαλιάνων, Φιλιατρών, Κυπαρρισίας, Αυλώνος, Αετού, Δωρίου, Είρας και στην Κοινότητα Τριπύλας του Νομού Μεσσηνίας και σε υψόμετρο από 50-300 μέτρα και εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Φιλέρι, Chardonnay, Grenache blanc και Ugni blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία δι-

αθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5 % Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carignan, Grenache rouge, Merlot, Syrah και Tempranilla Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

Γ. Ερυθρωποί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Φιλέρι, Grenache rouge και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol.

2. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία με την έννοια που ορίζονται στο Παράρτημα VII του Κανονισμού (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου:

- η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Chardonnay για τους λευκούς ξηρούς, ημίξηρους και ημίγλυκους και του ονόματος της ποικιλίας Αγιωργίτικο για τους ερυθρούς ξηρούς ημίξηρους και ημίγλυκους οίνους, σύμφωνα με το άρθρο 19 και το Παράρτημα ΙΙ του Καν(ΕΚ) 753/2002.

3. Για την παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

4. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

5. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΤΡ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

6. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Τριφυλίας» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

ΙΙ. Μετά τη δημοσίευση της παρούσας, η υπ' αριθμ. 340588/1.9.1989 (Β΄ 694) υπουργική απόφαση παύει να ισχύει.

ΙΙΙ. Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ.313007 (2)

Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 317101/14.1.1993 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Σιατιστινού Τοπικού Οίνου.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν. (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον υπ' αριθμ. (ΕΚ) 753/2002 Κανονισμό της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985), κοινή υπουργική απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την υπ' αριθμ. οικ. 317101/14.1.1993 (Β΄ 41) απόφασή μας «Αναγνώριση Σιατιστινού Τοπικού Οίνου».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Ι. Τροποποιούμε την υπ' αριθμ. 317101/14.1.1993 (Β΄ 41) απόφασή μας ως ακολούθως:

1. Η ένδειξη «Τοπικός Οίνος Σιάτιστας» μπορεί να χρησιμοποιείται για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών επιτραπέζιων οίνων που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στη διοικητική περιοχή του Δήμου Σιάτιστας του Νομού Κοζάνης και σε υψόμετρο από 700-850 μέτρα και εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Μπατίκι, Ξινόμαυρο, Πρικνάδι και Gewurztraminer. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11 % Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Χονδρόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut και Merlot. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 800 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol.

Γ. Ερυθρωποί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Χονδρόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut και Merlot. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΣΙ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτησή του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Σιάτιστας» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

ΙΙ. Μετά τη δημοσίευση της παρούσας, η υπ' αριθμ. 317101/14.1.1993 (Β΄ 41) υπουργική απόφαση παύει να ισχύει.

ΙΙΙ. Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ.313008 (3)

Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 396581/12.10.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Παγγαιορείτικου Τοπικού Οίνου.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν. (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον υπ' αριθμ. (ΕΚ) 753/2002 Κανονισμό της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985), κοινή υπουργική απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την υπ' αριθμ. οικ. 396581/12.10.1995 (Β΄ 886) απόφασή μας «Αναγνώριση Παγγαιορείτικου Τοπικού Οίνου ».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Ι. Τροποποιούμε την υπ' αριθμ. 396581/12.10.1995 (Β΄ 886) απόφασή μας, ως ακολούθως:

1. Η ένδειξη «Τοπικός Οίνος Παγγαίου» μπορεί να χρησιμοποιείται για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών επιτραπέζιων οίνων που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια των Δήμων Ελευθερών, Ελευθερουπόλεως, Ορφανού, Πιερέων και Παγγαίου του Νομού Καβάλας και σε υψόμετρο από 50-500 μέτρα και εφόσον πληρούνται οι πιο κάτω προϋποθέσεις

Α. Λευκοί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Ροδίτης, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Chardonnay, Sauvignon blanc και Ugni blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5 % Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Παμίδι, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol.

Γ. Ερυθρωποί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Λημνιό, Παμίδι, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% Vol

2. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία με την έννοια που ορίζονται στο Παράρτημα VII του υπ' αριθμ. (ΕΚ) 1493/1999 Κανονισμού του Συμβουλίου:

- η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Chardonnay για τους λευκούς ξηρούς οίνους, σύμφωνα με το άρθρο 19 και το Παράρτημα ΙΙ του Καν(ΕΚ) 753/2002.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

4. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΠΑ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

5. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Παγγαίου» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

ΙΙ. Μετά τη δημοσίευση της παρούσας, η υπ' αριθμ. 396581/12.10.1995 (Β΄ 886) υπουργική απόφαση παύει να ισχύει.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ.313011 (4)

Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 259742/19.2.1997 (Β΄ 40) Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ιλίου.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροπο-

ποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985), κοινή υπουργική απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την υπ' αριθμ. οικ. 259742/19.2.1997 (Β΄ 40) απόφασή μας «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποιήσεως της ένδειξης Τοπικός Οίνος Ιλίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Ι. Τροποποιούμε και συμπληρώνουμε την υπ' αριθμ. 259742/19.2.1997 (Β΄40) απόφασή μας ως ακολούθως:

1. Η παράγραφος 1 α διατυπώνεται ως εξής:

«1α) παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay και Sauvignon blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.»

2. Προστίθενται οι ακόλουθοι παράγραφοι:

«4. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία με την έννοια που ορίζονται στο Παράρτημα VII του υπ' αριθμ. (ΕΚ) 1493/1999 Κανονισμού του Συμβουλίου η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Chardonnay για τους λευκούς ξηρούς οίνους, σύμφωνα με το άρθρο 19 και το Παράρτημα ΙΙ του Καν(ΕΚ) 753/2002.

«5. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΙΛ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ. 313009 (5)

Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 269490/24.1.1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αβδήρων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την υπ' αριθμ. οικ. 269490/24.1.1997 (Β΄ 126) απόφασή μας «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποιήσεως της ένδειξης Τοπικός Οίνος Αβδήρων ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Ι. Τροποποιούμε και συμπληρώνουμε την υπ' αριθμ. 269490/24.1.1997 (126 Β΄) απόφασή μας ως ακολούθως.

1. Η ένδειξη «Τοπικός Οίνος Αβδήρωνς» μπορεί να χρησιμοποιείται για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων επιτραπέζιων οίνων που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια των Δ.Δ. Αβδήρων, Μάνδρας και Μυροδάτου του Δήμου Αβδήρων και του Δ.Δ. Μαγγάνων του Δήμου Τοπείρου του Νομού Ξάνθης και σε υψόμετρο έως 300 μέτρα και εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Ζουμιάτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ροδίτης, Chardonnay, Sauvignon blanc και Ugni blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5 % Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Μαυρούδι, Παμίδι, Cabernet Sauvignon, Grenage rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

Γ. Ερυθρωποί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Μαυρούδι, Παμίδι, Ροδίτης, Cabernet Sauvignon, Grenage rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% Vol.

2. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία με την έννοια που ορίζονται στο Παράρτημα VII του υπ' αριθμ. (ΕΚ) 1493/1999 Κανονισμού του Συμβουλίου η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Chardonnay για τους λευκούς ξηρούς, ημίξηρους και ημίγλυκους οίνους, σύμφωνα με το άρθρο 19 και το Παράρτημα ΙΙ του Καν(ΕΚ) 753/2002.

3. Για την παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

4. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

5. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΑΒ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

6. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Αβδήρων» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

ΙΙ. Μετά τη δημοσίευση της παρούσας, η υπ' αριθμ. 269490/24.1.1997 (126 Β) υπουργική απόφαση, παύει να ισχύει.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ.297685 (6)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Κραννώνος.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Κραννώνος».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Κραννώνος» για την περιγραφή λευκών και ερυθρών ξηρών επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του Δήμου Κραννώνος του Νομού Λάρισας και σε υψόμετρο από 300-400 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Sauvignon-blanc.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5 % Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol.

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΚΡ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Κραννώνος» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ.297686 (7)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Παρνασσού.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Παρνασσού».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Παρνασσού» για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών επιτραπέζιων οίνων που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε υψόμετρο 350-650 μέτρων στα διοικητικά όρια των Δ.Δ. Καστελίου, Γραβιάς και Μαριολάτας του Δήμου Γραβιάς, των Δ.Δ. Πολυδρόσου, Λιλαίας, και Επταλόφου του Δήμου Παρνασσού του Ν. Φωκίδας καθώς και του Δ.Δ. Αμφικλείας του Δήμου Αμφίκλειας, των Δ.Δ. Τιθορέας, Κ. Τιθορέας και Αγ. Μαρίνας του Δήμου Τι-

θορέας και του Δ.Δ. Ελάτειας του Δήμου Ελάτειας του Ν. Φθιώτιδας. Οι εν λόγω οίνοι πρέπει να πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό, Chardonnay και Sauvignon Blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11 % Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Μαυρούδι, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol

Γ. Ερυθρωποί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μαυρούδι, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

02014362909060012

2. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία με την έννοια που ορίζονται στο Παράρτημα VII του υπ' αριθμ. (ΕΚ) 1493/1999 Κανονισμού του Συμβουλίου:

- η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς ξηρούς οίνους, διότι έρχεται σε αντίθεση το άρθρο 3 του ν. 427/1976 που τροποποίησε το ν.δ. 243/1969.

- η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Chardonnay για τους λευκούς ξηρούς οίνους, σύμφωνα με το άρθρο 19 και το Παράρτημα II του Καν(ΕΚ) 753/2002.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

4. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΠΑ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

5. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Παρνασσού» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ.297688 (8)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Μετεώρων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγοϊγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Μετεώρων».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Μετεώρων» για την περιγραφή λευκών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων επιτραπέζιων οίνων καθώς και ερυθρών ξηρών επιτραπέζιων οίνων που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια των Δήμων Παληοκάστρου, Χασίων, Καλαμπάκας, Παραληθαίων, Βασιλικής και Τυμφαίων του Ν. Τρικάλων και σε υψόμετρο από 150-800 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι.

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μπατίκι, Ντεμπίνα και Ροδίτης. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5 % Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ζαλοβίτικο, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol.

Γ. Ερυθρωποί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Ζαλοβίτικο, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

2. Για την παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

4. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΜΕ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

5. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Μετεώρων» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ.313005 (9)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Ικαρίας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Τη υπ' αριθμ 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Ικαρίας».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Ικαρίας» για την περιγραφή λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στη νήσο Ικαρία σε υψόμετρο από 50-800 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο και Μπεγλέρι. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11 % Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Βάφτρα, Μανδηλαριά, και Φωκιανό. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol.

Γ. Ερυθρωποί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Βάφτρα, Μανδηλαριά, Μπεγλέρι και Φωκιανό. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

2. Για την παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

4. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΙΚ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

5. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Ικαρίας» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ.313006 (10)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Θεσσαλονίκης.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προ-

στασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Θεσσαλονίκης».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Θεσσαλονίκης» για την περιγραφή λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών ξηρών επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του Νομού Θεσσαλονίκης και σε υψόμετρο από 50-800 μέτρα και εφόσον πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Ζουμιάτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc και Viognier. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.100 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11 % Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Ξινόμαυρο, Παμίδι, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol.

Γ. Ερυθρωποί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Cinsaut, Grenache rouge και Merlot. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.100 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

2. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία με την έννοια που ορίζονται στο Παράρτημα VII του υπ' αριθμ. (ΕΚ) 1493/1999 Κανονισμού του Συμβουλίου:

- η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Chardonnay για τους λευκούς και του ονόματος της ποικιλίας Λημνιό για τους ερυθρούς ξηρούς οίνους, σύμφωνα με το άρθρο 19 και το Παράρτημα ΙΙ του Καν(ΕΚ) 753/2002.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

4. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΘΕ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

5. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Θεσσαλονίκης» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

Αριθμ. Οικ.297687 (11)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Καστοριάς.

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α΄ 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α΄ 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 98 Α΄).

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς.

β. Τον Καν (ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου».

4. Την υπ' αριθμ. 72/30.5.2006 εισήγηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Καστοριάς».

6. Το π.δ. 202/23.9.2004 (176 Α΄) «Διορισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

7. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Καστοριάς» για την περιγραφή λευκών και ερυθρών ξηρών επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του Ν. Καστοριάς, σε υψόμετρο από 600-1.000 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης και Sauvignon Blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^0 C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol.

Β. Ερυθροί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Σέφκα, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασσική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β΄ 1985) κοινής υπουργικής απόφασης.

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΚΑ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Καστοριάς» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου 2006

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ε. ΜΠΑΣΙΑΚΟΣ

02014362909060012

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ
ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 34 * ΑΘΗΝΑ 104 32 * ΤΗΛ. 210 52 79 000 * FAX 210 52 21 004
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: http://www.et.gr – e-mail: webmaster@et.gr